Meat Nomenclature Pilot			
Current Canadian Term from Meat Cuts Manual[1]	**Alternate U.S. Term That Will Also be Acceptable**	**USDA Institutional Meat Purchasing Specifications # (IMPS) and Poultry Trade Descriptions**	**CFIA Meat Cuts Manual ref #**
POULTRY			
Chicken Breast Fillets / Filets de Poitrine	Chicken Tenderloin /Tenderloin de Poulet / Filet de Poulet	P1017	2.4.4
Turkey Breast Fillets / Filets de Dindon	Turkey Tenderloin / Filet de Dindon	P2017	2.4.4
Notes:			
[1] No equivalent wording in Meat Buyers Guide but could be used by U.S. exporter			
[2] In the CFIA Meat Cuts Manual, the term "poultry" is used. The user must add the appropriate species such as chicken, turkey, Cornish hen, or geese, etc.			
PORK			
Pork Shoulder Blade / Épaule de porc palette	Pork shoulder , Boston Butt, Bone In /Épaule de porc, Soc Boston, Avec os	406	5.8
Pork Side Ribs /Côtes de flanc	Pork Spare Ribs /Côtes levées de porc	416	8.1
Pork Side Ribs , center cut /Côtes de flanc, coupe du centre	Pork Spare Ribs, St Louis Style /Côtes levées de porc, Style St-Louis	416A	8.2
VEAL			

Veal Front Half/Demi avant	Veal Fore saddle, 11 Ribs/Demi selle avant, 11 côtes	304	2.1
Veal Hind Half/Demi arrière	Veal Hind Saddle , 2 Ribs/Demi selle arrière, 2 côtes	330	2.2
Veal Fore Shank /Jarret avant	Veal Fore Shank , Center Cut/Jarret avant, coupe centre	312A	4.4
Veal Hind Shank/Jarret arrière	Veal Hind Shank , Center Cut/Jarret arrière, coupe centre	337A	5.1
LAMB			
Lamb Leg, Lamb Chops /Gigot d'agneau, côtelettes d'agneau	Lamb Leg, Center Cut Steaks/Gigot d'agneau, steak coupe du centre	1233E	5.2
BEEF			
Beef Strip Loin, Bone-in / **(Coquille d'Aloyau)**	The list of numbers to the right indicate the various beef cuts in which the term "centre-cut" **(coupe du centre)** may be used		5.2.1.5
	-Beef loin**(Longe de Boeuf)** , Strip loin Steak, Bone in (1179A) **(bifteck de contre-filet avec os)**	1179A	
	-Beef Loin**(Longe de Boeuf)** , Strip Loin Steak, Bone less, Center cut (1180A) **(bifteck de contre-filet coupe du centre)**	1180A	
	-Beef Loin**(Longe de Boeuf)**, Top Sirloin butt Steak, Semi Center- Cut, Boneless (1184A)**(bifteck de surlonge sans culotte)**	1184A	
	-Beef Loin**(Longe de Boeuf)**, Top Sirloin Butt Steak,Center Cut, Boneless(IM) - (1184B) **(bifteck de surlonge sans culotte, coupe du centre)**	1184B	
	-Beef Loin**(Longe de Boeuf)**, Top Sirloin Butt Steak,Center Cut, Boneless, Seamed Dorsal Side(IM) - (1184F) **(bifteck de surlonge sans culotte, coupe du centre paré)**	1184F	
	Beef Loin**(Longe de Boeuf)**, Tenderloin SteakFull, Side Muscle Off, Center Cut Skinned (IM)- (1190B) **(bifteck de filet mignon)**	1190B	
Beef Hip/ **(Cuisse de Boeuf)**	Beef Round Primal / **(Ronde de Boeuf)**	158	5.3
Beef Minute Steak/ **(Bifteck cuisson minute)**	Beef Cubed Steak / **(cubes de bifteck de boeuf)**	1100	See Beef Lexicon
Beef Boneless Rib Steaks/ **(Bifteck de faux-filet)**	Beef rib/**(Côtes de Boeuf)**, Ribeye steak /**(bifteck de faux-filet)**, Lip - on, Boneless/ **(Côtes désossé)**	1112A	See Beef Lexicon

Beef Boneless Rib Steaks **/(Bifteck de faux-filet)**	Beef Rib/**(Côtes de Boeuf)** , Ribeye steak/ **(bifteck de faux-filet)**, Lip-on, Short cut Boneless	1112B	See Beef Lexicon
Beef Strip Loin, Boneless /**(Contre-Filet, désossé)**	Beef Loin /**(Longe de Boeuf)**, Strip Loin, Steak, Boneless/ **(Bifteck de contre-filet, désossé)**	1180	5.2.1.6
Beef Top Sirloin /**(Haut de Surlonge)**	Beef Loin /**(Longe de Boeuf)**, Top Sirloin Butt Steak, Boneless /**(bifteck de haut surlonge désossé)**	1184	5.2.2.2
	Beef Loin/ (Longe de Boeuf), Top Sirloin Butt steak, Center-cut, boneless(IM) (bifteck de haut de surlonge désossé, coupe du centre)	1184B	